

TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

Expéditeur : L'ADMINISTRATION CHARGÉE DE
L'EXAMEN PRELIMINAIRE INTERNATIONAL

PCT

Destinataire :

Peaucelle, Chantal
CABINET ARMENGAUD AINE
3 Avenue Bugeaud
F - 75116 Paris
FRANCE

ARMENGAUD AINE

- 2 NOV. 2004

REÇU

NOTIFICATION DE TRANSMISSION DU
RAPPORT D'EXAMEN PRELIMINAIRE
INTERNATIONAL
(règle 71.1 du PCT)

Date d'expédition
(jour/mois/année)

28.10.2004

Référence du dossier du déposant ou du mandataire
CP/BT 60737-1861

NOTIFICATION IMPORTANTE

Demande internationale No.
PCT/FR 03/02239

Date du dépôt international (jour/mois/année)
15.07.2003

Date de priorité (jour/mois/année)
18.07.2002

Déposant

BARRY CALLEBAUT A.G. et al

1. Il est notifié au déposant que l'administration chargée de l'examen préliminaire international a établi le rapport d'examen préliminaire international pour la demande internationale et le lui transmet ci-joint, accompagné, le cas échéant, de ces annexes.
2. Une copie du présent rapport et, le cas échéant, de ses annexes est transmise au Bureau international pour communication à tous les offices élus.
3. Si tel ou tel office élu l'exige, le Bureau international établira une traduction en langue anglaise du rapport (à l'exclusion des annexes de celui-ci) et la transmettra aux offices intéressés.

4. NOTIFICATION IMPORTANTE

Pour aborder la phase nationale auprès de chaque office élu, le déposant doit accomplir certains actes (dépôt de traduction et paiement des taxes nationales) dans le délai de 30 mois à compter de la date de priorité (ou plus tard pour ce qui concerne certains offices) (article 39.1) (voir aussi le rappel envoyé par le Bureau international dans le formulaire PCT/IB/301).

Lorsqu'une traduction de la demande internationale doit être remise à un office élu, elle doit comporter la traduction de toute annexe du rapport d'examen préliminaire international. Il appartient au déposant d'établir la traduction en question et de la remettre directement à chaque office élu intéressé.

Pour plus de précisions en ce qui concerne les délais applicables et les exigences des offices élus, voir le Volume II du Guide du déposant du PCT.

Il est signalé au déposant que l'article 33(5) stipule que les critères de nouveauté, d'activité inventive et d'application industrielle tels que définis à l'article 33(2) à (4) ne servent qu'aux fins de l'examen préliminaire international et que "tout État contractant peut appliquer des critères additionnels ou différents afin de décider si, dans cet État, l'invention est brevetable ou non" (voir également l'article 27(5)). De tels critères additionnels peuvent par exemple avoir rapport à des exceptions à la brevetabilité ainsi qu'à des exigences concernant l'exposé suffisant de l'invention, la clarté des revendications et leur fondement sur la description.

Nom et adresse postale de l'administration chargée de l'examen
préliminaire international



Office européen des brevets - P.B. 5818 Patentlaan 2
NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas
Tél. +31 70 340 - 2040 Tx: 31 651 epo nl
Fax: +31 70 340 - 3016

Fonctionnaire autorisé

Cherqui, E

Tel. +31 70 340-2643





TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

PCT

RAPPORT D'EXAMEN PRELIMINAIRE INTERNATIONAL

(article 36 et règle 70 du PCT)

Référence du dossier du déposant ou du mandataire	POUR SUITE A DONNER voir la notification de transmission du rapport d'examen préliminaire international (formulaire PCT/PEA/416)	
Demande internationale No. PCT/FR 03/02239	Date du dépôt international (<i>jour/mois/année</i>) 15.07.2003	Date de priorité (<i>jour/mois/année</i>) 18.07.2002
Classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois classification nationale et CIB A23L1/30		
Déposant BARRY CALLEBAUT A.G. et al		
<p>1. Le présent rapport d'examen préliminaire international, établi par l'administration chargée de l'examen préliminaire international, est transmis au déposant conformément à l'article 36.</p> <p>2. Ce RAPPORT comprend 5 feuilles, y compris la présente feuille de couverture.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Il est accompagné d'ANNEXES, c'est-à-dire de feuilles de la description, des revendications ou des dessins qui ont été modifiées et qui servent de base au présent rapport ou de feuilles contenant des rectifications faites auprès de l'administration chargée de l'examen préliminaire international (voir la règle 70.16 et l'instruction 607 des Instructions administratives du PCT).</p> <p>Ces annexes comprennent 2 feuilles.</p>		
<p>3. Le présent rapport contient des indications et les pages correspondantes relatives aux points suivants :</p> <p>I <input checked="" type="checkbox"/> Base de l'opinion</p> <p>II <input type="checkbox"/> Priorité</p> <p>III <input type="checkbox"/> Absence de formulation d'opinion quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle</p> <p>IV <input type="checkbox"/> Absence d'unité de l'invention</p> <p>V <input checked="" type="checkbox"/> Déclaration motivée selon la règle 66.2(a)(ii) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration</p> <p>VI <input type="checkbox"/> Certains documents cités</p> <p>VII <input type="checkbox"/> Irrégularités dans la demande internationale</p> <p>VIII <input type="checkbox"/> Observations relatives à la demande internationale</p>		
Date de présentation de la demande d'examen préliminaire internationale 13.02.2004	Date d'achèvement du présent rapport 28.10.2004	
Nom et adresse postale de l'administration chargée de l'examen préliminaire international  Office européen des brevets - P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas Tél. +31 70 340 - 2040 Tx: 31 651 epo nl Fax: +31 70 340 - 3016	Fonctionnaire autorisé Tallgren, A N° de téléphone +31 70 340-3933 	

Demande internationale n° PCT/FR 03/02239

Formulaire PCT/PEA/409 (janvier 2004)

**RAPPORT D'EXAMEN
PRÉLIMINAIRE INTERNATIONAL**

Demande internationale n° PCT/FR 03/02239

5. ☐ Le présent rapport a été formulé abstraction faite (de certaines) des modifications, qui ont été considérées comme allant au-delà de l'exposé de l'invention tel qu'il a été déposé, comme il est indiqué ci-après (règle 70.2(c)) :

(Toute feuille de remplacement comportant des modifications de cette nature doit être indiquée au point 1 et annexée au présent rapport.)

6. Observations complémentaires, le cas échéant :

V. Déclaration motivée selon l'article 35(2) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

- | | | | |
|--|------|----------------|------------|
| 1. Déclaration | | | |
| Nouveauté | Oui: | Revendications | 3-9 |
| | Non: | Revendications | 1,2, 10,11 |
| Activité inventive | Oui: | Revendications | |
| | Non: | Revendications | 1-11 |
| Possibilité d'application industrielle | Oui: | Revendications | 1-11 |
| | Non: | Revendications | |

2. Citations et explications

voir feuille séparée

1. Les modifications pour les revendications introduites avec la lettre 29.7.2004 sont acceptable (article 34(2) b) PCT) (revendications 1 et 2, version initiale).

2. Il est fait référence au document suivant dans la présente notification:

D1 : EP-A-0 029 153 (NESTLE SA) 27 mai 1981 (1981-05-27)

D2: US-A-2 203 643 (ALBERT MUSHER) 4 juin 1940 (1940-06-04)

D4: WO-A- 98 13133 (DUFFETT WILLIAM ;AGGLOMERATION TECHNOLOGY LTD (GB)) 2 avril 1998 (1998-04-02) & EP-A-0 934 110 11 août 1999 (1999-08-11) cité dans la demande

3. La revendication 1 n'est pas considérée comme une revendication du type "utilisation" pour la raison suivante:

Une revendication portant sur une substance ou une composition pour une utilisation particulière devrait être interprétée comme désignant une substance ou une composition qui convient à une usage particulier. Si le produit connu se trouvait sous une forme qui le rende effectivement adapté à la utilisation indiquée, bien que, il n'ait pas été prévu pour cette utilisation, la revendication perdrait son caractère de nouveauté (Directives Chapitre 5.12 PCT). En effet, le beurre de cacao (e.g. D4) se trouve sous une forme qui le rende effectivement adaptée à l' utilisation comme produit de substitution de la gélatine.

L'objet des revendications 1,2, 10,11 n'est donc pas nouveau (Art 33(2) PCT).

4. Le document D1 concerne un procédé de fabrication d'une matière alimentaire de base instantanément dispersable dans l'eau à partir d'une matière amylacée et d'une graisse (graisse de palme). Cette matière alimentaire de base (roux) est utilise comme liaison pour les soupes et sauces sèches comme de la gélatine. Cette matière alimentaire de base est un produit fini ou semi-fini qui peut être incorporé dans des mélanges pour potages ou sauces pour servir de liant lors de la préparation de soupes et sauces par addition d'eau bouillante sur ces mélanges secs (sans former des grumeaux) (revendications 1,2, exemples 1-4, page 1 ligne 4- page 2 ligne 31, page 5 ligne 21-30, page 7 ligne 3-29). Il est évident pour la personne du métier d'appliquer de beurre de cacao avec un effet correspondant. En conséquence, l'objet de la revendication 7 n'implique pas une activité inventive en vu de D1 (Art 33(3) PCT).

Le document D2 concerne un épaississant alimentaire a phase d'un polysaccharide (amidon) et d'une graisse. Premièrement on ajoute le polysaccharide (option de chauffage) et après la matière graisse. Utilisation pour la fabrication de sauces, préparations culinaires et pâtisseries (revendications 1-3,8, exemples 1-13, page 1 colonne 1 ligne 11-35,47- colonne 2 ligne 11, 38-55, page 2 colonne 1 ligne 1- colonne 2 ligne 11, page 5 colonne 1 ligne 13-56). Il est évident pour la personne du métier d'appliquer de beurre de cacao avec un effet correspondant. En conséquence, l'objet du revendications 6-9 n'implique pas une activité inventive en vu de D2 (Art 33(3) PCT).

Les revendications dépendantes 3-5 ne contiennent aucune caractéristique qui, en combinaison avec celles de l'une quelconque des revendications à laquelle elles se réfèrent, définisse un objet qui satisfasse aux exigences du PCT en ce qui concerne l'activité inventive, et ceci pour les raisons suivantes:

Les caractéristiques de la revendication dépendante 3 sont déjà employées dans le même but dans D1. Il est évident pour la personne du métier d'appliquer ces caractéristiques, avec un effet correspondant. En conséquence, l'objet de la revendications 3 n'implique pas une activité inventive.

Dans les revendications 4,5 une légère modification décrit dans la revendication 1 est définie; cette modification entre dans le cadre de la pratique courante pour la personne du métier et les avantages qui en résultent sont aisément prévisibles. En conséquence, l'objet des revendications 4,5 n'implique pas non plus une activité inventive.

REVENDICATIONS

1. Produit de substitution de la gélatine, caractérisé en ce qu'il contient essentiellement une graisse végétale, ladite graisse végétale étant composée d'au moins 75% d'acides palmitique, stéarique et oléique et comporte au maximum 1% d'acide laurique.

2. Produit de substitution selon la revendication 1, caractérisé en ce qu'il contient essentiellement du beurre de cacao.

3. Produit de substitution selon la revendication 1 ou 2, caractérisé en ce qu'il comporte en outre des additifs tels qu'agents anti-oxydants, lécithine et/ou autres émulsifiants.

4. Produit de substitution selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il est désodorisé à 90-95%.

5. Produit de substitution selon l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisé en ce qu'il est présenté sous forme de poudre.

6. Procédé d'incorporation d'un produit de substitution selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé en ce que ledit produit est fondu à une température de 30 à 40°C avant d'être incorporé à la préparation culinaire.

7. Procédé d'incorporation d'un produit de substitution selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce que ledit produit est incorporé directement dans la préparation lorsque celle-ci est chauffée à une température supérieure à 60°C.

8. Procédé d'incorporation selon les revendications 6 ou 7, caractérisé en ce que ledit produit est incorporé à une quantité égale à deux à quatre fois la quantité en poids de gélatine habituellement mise en œuvre dans la préparation culinaire.

9. Procédé selon l'une quelconque des revendications 6 à 8, caractérisé en ce que la préparation culinaire possède un taux d'humidité de moins de 70%.

10. Utilisation d'un produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, pour la fabrication de préparations culinaires.

11. Utilisation d'un produit selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, pour la fabrication de pâtisseries.